



Inclusión en los fogones; Cocinar a Ciegas abre espacio gastronómico para demostrar que la discapacidad no tiene límites



LOGROÑO 14 Oct. (EUROPA PRESS) -

Logroño cuenta desde hoy con una nueva oficina gastronómica de la ONG 'Cocinar a Ciegas', un espacio de inclusión y transformación social en el que se demuestra que "desde la gastronomía y la discapacidad visual se pueden hacer recetas y contar historias muy bonitas" porque "no hay límites". Un espacio para fomentar así la autonomía, la participación y la inclusión social de estas personas con la cocina como protagonista.

Una oficina abierta también a la colaboración, a la formación, a la sensibilización y al desarrollo de proyectos que pongan en valor tanto las capacidades de las personas como la riqueza gastronómica riojana. Un lugar para trabajar y para hacer visibles otras capacidades utilizando la cocina como punto de encuentro y con el objetivo de impulsar iniciativas que conecten la inclusión con la riqueza gastronómica de La Rioja, sus productos, sus productores y su tejido empresarial.

Así lo ha expresado el cocinero riojano e impulsor de la iniciativa, Ángel Palacios, que hoy ha recibido en las nuevas instalaciones -situadas en la calle Gonzalo de Berceo, 8, entreplanta oficina 14) de Logroño- al presidente del Gobierno regional, Gonzalo Capellán, junto al consejero de Educación y Empleo, Alberto Galiana.

Tras adquirir este nuevo local y reformarlo con todas las instalaciones necesarias para poder realizar talleres, cursos, iniciativas escolares y recetas de todo tipo, Palacios ha querido agradecer al Gobierno de La Rioja su preocupación por hacer realidad esta iniciativa.



Con este espacio, explica Palacios, "queremos visibilizar otras capacidades, desde el mundo de las personas ciegas, para que se entienda que el cambio social puede venir de una asociación tan pequeña como nosotros gracias al apoyo recibido".

En este sentido, recuerda, el Gobierno riojano les cedió este espacio "con el fin de seguir creciendo, aprendiendo y generando experiencias que permitan demostrar que las capacidades de las personas no deben medirse por sus limitaciones, sino por las oportunidades que encuentran para desarrollarse".

LA GASTRONOMÍA ES "MUCHO MÁS QUE COCINAR"

Además, 'Cocinar a Ciegas' pretende abrir las puertas de este espacio a la sociedad riojana, a las instituciones, a las empresas y a las entidades sociales para demostrar que la gastronomía "es mucho más que cocinar: es educación, cultura, convivencia y una forma de construir una sociedad en la que todas las personas puedan participar y aportar su talento".

Como ha reconocido Palacios, en este lugar "no hay miedos". "Aquí hay un montón de usuarios que en nada comienzan a picar con cuchillos, cocinan... porque el miedo no dejar de ser una barrera mental". En la actualidad cuentan con una treintena de usuarios, personas con distintas capacidades y experiencias que demuestran que, "cuando existen oportunidades y apoyos adecuados, la gastronomía puede convertirse en un espacio de aprendizaje, participación y desarrollo personal".

Pero además, para este nuevo año la asociación afronta un nuevo reto: incorporar a cinco personas sordociegas a sus actividades. Un paso especialmente significativo "que amplía el compromiso de Cocinar a Ciegas con la inclusión y con las personas que se enfrentan a mayores barreras de comunicación y participación", ha afirmado Palacios.

"SUPERAR BARRERAS"

Por su parte, el presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán, ha destacado la importancia de este proyecto para que personas con discapacidad visual puedan acceder a algo tan cotidiano y tan normal para el resto de personas como es cocinar y puedan hacerlo "superando muchas barreras, muchos miedos".

Aquí se les da "ese conocimiento, esa formación y esa seguridad" para que puedan disfrutar también de una autonomía en su vida personal. Desde el Gobierno de La Rioja, indica, "es la manera de apoyar esos proyectos que son transformadores y que son lo que importa muchas veces en el día a día de las personas".

Capellán también ha querido agradecer el esfuerzo de todos los voluntarios que trabajan en un proyecto nacido en La Rioja y que es "un referente por toda España". Contar en La Rioja con este espacio es una manera de garantizar que este proyecto de inclusión social "siga adelante y siga creciendo para desarrollar esta maravilla labor".

COLABORACIÓN EMPRESARIAL Y GASTRONÓMICA



La puesta en marcha de la nueva oficina ha sido posible gracias a "la implicación, la generosidad y el compromiso de numerosas empresas y entidades que han contribuido a hacer realidad este espacio", tal y como defiende Ángel Palacios.

Así las cosas expresa públicamente su agradecimiento a todas ellas; Cervezas 1906 - Estrella Galicia, Cocinas Delta, Tejón Limpieza, Cafés Baqué, Giro Inverso, Instalaciones Madorrán, Electricidad Casero, Ojaconecta, Jesmar, Mármoles Cosentino, Smeg, Cocinas Ezcaray, INNTRO por su apuesta por una inducción accesible. Trozos Video, Club Cigüeña, Bruna Araven, Celebona 1960, 3 Claveles, Cooperativa Valle de Rincón, DOP Peras de Rincón.

"Sin olvidarnos de todos aquellos que nos ayudan en el día a día desde tiempo atrás".

La colaboración de todas estas empresas y entidades "representa mucho más que una aportación material: es una muestra de confianza en un proyecto que busca hacer visibles otras capacidades a través de la gastronomía", finaliza.